プレミアムモデル

型式	卓上タイプ CEB-6.10	CEB-10.10	トロリータイプ CEB-12.20	CEB-20.10	CEB-20.20
電源	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz
消費電力	33.5A	60A	100.5A	120A	200A
消費電力	12kW	21kW	35kW	41kW	69kW
質量	123kg	145kg	本体 265kg トロリー 44kg	本体 285kg トロリー 40kg	本体 369kg トロリー 50kg
収納ホテルパン数	1/1GN 6 枚	1/1GN 10 枚	1/1GN 24 枚 または 2/1GN 12 枚	1/1GN 20 枚	1/1GN 40 枚 または 2/1GN 20 枚
庫内間口寸法 (幅×奥行×高さ) 単位 mm	445 × 670 × 475	445 × 670 × 744	645 × 870 × 955	440 × 670 × 1,490	645 × 870 × 1,490
外形寸法 (幅×奥行×高さ) 単位 mm	966 × 792 × 786	966 × 792 × 1,058	1,247 × 1,020 × 1,391	1,002 × 820 × 1,925	1,247 × 1,020 × 1,927

スタンダードモデル

型式	卓上タイプ CES-6.10	CES-10.10	トロリータイプ CES-12.20	CES-20.10	CES-20.20
電源	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz	三相 200V 50/60Hz
消費電力	33.5A	60A	100.5A	120A	200A
消費電力	12kW	21kW	35kW	41kW	69kW
質量	113kg	133kg	本体 250kg トロリー 44kg	本体 270kg トロリー 40kg	本体 351kg トロリー 50kg
収納ホテルパン数	1/1GN 6 枚	1/1GN 10 枚	1/1GN 24 枚 または 2/1GN 12 枚	1/1GN 20 枚	1/1GN 40 枚 または 2/1GN 20 枚
庫内間口寸法 (幅×奥行×高さ) 単位 mm	445 × 670 × 475	445 × 670 × 744	645 × 870 × 955	440 × 670 × 1,490	645 × 870 × 1,490
外形寸法 (幅×奥行×高さ) 単位 mm	966 × 792 × 786	966 × 792 × 1,058	1,247 × 1,020 × 1,391	1,002 × 820 × 1,925	1,247 × 1,020 × 1,927

アクセサリー

オーブン台
卓上型オーブンを載せて安定させます。ご要望に応じて可動型にもできます。

バンケット
卓上型にも床置き型にもフィットするよう設計されており、二段積みキットの中に含まれています。

⚠ 安全に関する注意 ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2015年5月現在のものです。 ●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。 ●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社エフ・エム・アイ

東 京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
大 阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

http://www.fmi.co.jp/

営業所 札 幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙 台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町２丁目１番９号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広 島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福 岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所 北 陸：〒921-8027 金沢市神田１丁目２３番１１号 Tel.076(243)7810
沖 縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町２丁目１３号 Tel.098(963)9324
サービスステーション 盛 岡：〒020-0124 盛岡市厨川４丁目１４番５号 Tel.019(648)5390
四 国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿１丁目１５番８号 Tel.099(263)8281
東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

2015.06S

FOOD MACHINES INTERNATIONAL

Convotherm 4
Designed around you

Your meal. Our mission.

Convotherm 4 – designed around you

Convotherm 4 シリーズはお客様の声、キッチンでのニーズに沿って開発されました。イージーダイヤル™とイージータッチ®(※オプション)という2種類のコントロールパネルは、時間、温度、ファン速度などこだわりのあるプロ仕様まで、操作の幅を広げました。両者の目的は1つ、使いやすさを追求した機能をお届けすることです。

P. 6–7
美しいデザインと機能性の融合
新しい Convotherm 4 のデザインは「オーブンキッチン」に最適です。洗練された機能美で調理操作は直観的になり、サービスにも余計な作業が不要になりました。

フレキシブルで頼れる、洗浄システムの新基準
コンボクリーン+とコンボクリーンは最小限の消費エネルギーで最大限のフレキシビリティをお届けするために開発されました。そして※フルオートマティック洗浄により、化学洗剤に触れることは完全に無くなりました。新しい操作機能と、単回充填のオプションにより、あらゆるユーザーのプログラムに対応できる洗浄システムとなっています。

※全自動洗浄の場合

P. 11
地球環境を守りながらコストは削減
Convotherm 4は消費エネルギー削減への取り組みの味方であり、水の消費量を最小限に抑えます。地球環境を守りながら、コスト削減することを前提として開発しました。ドイツ・エーグルフィングにある工場での生産時に水力発電による電力とバイオマスからの発熱を使い、サステナビリティ(持続可能性)は工場からもう始まっているというメッセージを発信しています。

P. 9
調理の仕上がりを重視
アドバンストクローズドシステム+ (ACS+)は進化を遂げました。

イージーダイヤル™ とイージータッチ® – 2タイプ、7サイズ

（オプション）

6.10 easyDial™

6.20 easyTouch®（オプション）

10.10 easyDial™

10.20 easyTouch®（オプション）

12.20 easyDial™

20.10 easyTouch®（オプション）

20.20 easyDial™

Convotherm 4 イージーダイヤル™

創造力の高いシェフの方々に！ **easyDial™（イージーダイヤル™）**には**手動オペレーションの新基準**が備わっています：全ての設定と追加機能は1つの操作ステップで選択し調節することができ、いつでも目視確認ができます。

- **ACS+** にはさらなる機能が追加され、互いに調和しています:
  - Crisp&Tasty（クリスプ&テイスティ）– 5 段階の除湿レベル
  - BakePro（ベイクプロ）– 5段階の焼成
  - HumidityPro（ヒューミディティープロ）– 5段階の湿度
  - ファンスピード – 5段階の速度

Convotherm 4 イージータッチ®（オプション）

利便性と高い信頼性を実現

easyTouch®（イージータッチ®）は高画質9インチフルタッチスクリーン、ご希望に応じてカスタマイズできるオプションなどを含む**実用的な機能**をすべてそろえてご提供します。基本コンセプトは、確立した新たな機能を備えながらも操作が非常に簡単だということです:

- **ACS+** にはさらなる機能が追加され、互いに調和しています:
  - Crisp&Tasty（クリスプ&テイスティ）– 5 段階の除湿レベル
  - BakePro（ベイクプロ）– 5段階の焼成
  - HumidityPro（ヒューミディティープロ）– 5段階の湿度
  - ファンスピード – 5段階の速度
- **コンボクリーン+:** 完全オートマティック洗浄システムでエコモード、急速モード、レギュラーモードの3種類。オプションとして洗剤の単回充填が可能

Convotherm 4 全機種に標準装備として最高の機能が付いています

- オーブンキッチンに最適！ 画期的なデザイン
- ACS+
- キッチンの限られた広さにもピタリと収まる省スペースなデザイン
- 軽く押すだけできっちりと閉まるドア（卓上型のみ）
- 衛生的な装備：ドアハンドル、ハンドシャワーなど、作業で頻繁に触れる箇所は表面に抗菌仕様ー食品の安全性を訴求する新たなコンセプト
- USBポート：コントロールパネルに内蔵
- 確かな品質をお約束する「ドイツ製」
- 収納式ドア：省スペースで作業も安全に

オプション

- 真空調理用センサー（外付けソケット付）
- 船上モデル（電気式のみ）

美しいデザインと機能性の融合

このたび刷新した美しいデザインをもつ Convotherm 4はオープンキッチンにも最適です。直観的な操作や修理サービスを可能にする新しいスタンダードを確立した美しいデザインには「機能美」という原理が反映されています。

easy Dial™（イージーダイヤル™）– ユーザーインターフェイス
イージーダイヤル™は手動オペレーションの新しいスタンダードです。多機能なイージーダイヤルの操作により、お好みの調理プログラムを素早く設定することができます。1ステップで全ての機能を使用できます。明るく光る大きなディスプレイと、その中央にあるコンボサームダイヤルで、いつでも離れた場所からでも全ての工程が一目で確認できます。3色のインジケーターリングが現在のオペレーションの状態を表示、お知らせします：黄色は「準備中」、赤色は「実行中」、緑色は「準備完了」を表します。

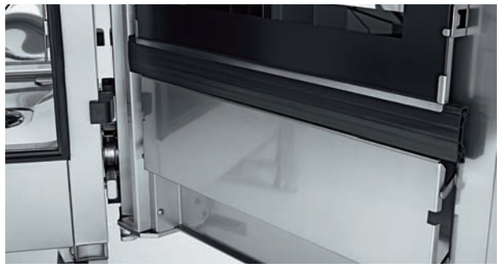
- **再加熱機能**
- **99種類の調理プログラム**
- **ダイヤルの3色表示：**新しいオペレーションの原理

easyTouch®（イージータッチ®）– ユーザーインターフェイス
コンビネーションオーブンに搭載されているフルタッチスクリーンのパイオニアとして、コンボサームは操作しやすさを重視し今回、サイズを大きくしました。Convotherm4 イージータッチ®には最新の9インチフルタッチスクリーンパネルを搭載しました。

- **プレス＆ゴー：**クイックセレクトボタンを使った自動調理。サイズ、焼き加減、芯温などの情報を入力する必要はありません。
- **多目的に使える再加熱機能：**アラカルト、バンケットスタイル、ビュッフェスタイルなどをあらかじめ選べます。
- **マニュアル調理（自動でなく手動での調理）**
- **イージーシステム** は管理者モードと作業員モードで操作できる機能が異なり、チェーン店のレストランなどに最適です。
- **詳細なサービスインフォ表示**によりエラーが起こった時に適切な対処法がすばやく見つけられます。
- **399種類の調理プログラム**が登録でき、各プログラムには20ステップまで登録可能
- **画面上でのヘルプ：**トピックごとに動画で対処法が表示される機能です。
- **トレイタイマー：**上段から下段までそれぞれ最適なタイミングを管理するシステム
- **クック＆ホールド：**1つのプロセスの中で調理と中断が必要な場合に、調理が終わると自動的に温度を下げる機能
- **デルタ-T クッキング / LTクッキング：**非常に穏やかな（優しい）調理オーバーナイトクッキング

USB ポート
オーブンの正面にあるので使いやすく、USBスティックの挿入も簡単です。USBポートのカバーはUSBスティックを抜くと、勝手に（自動的に）閉まるので防水にもなります（防水性能等級：IPX 5）

- USBにより、調理プログラムや画像の更新やアップロード、HACCPデータのダウンロードが簡単にできます。



内蔵型（一体型）予熱ブリッジ
コンボサーム４タイプ全機種にフィットします:

- 予熱ブリッジが自動的にドアフレームの中に折りたたまれ収納されます。
- トロリーを入れなくても、予熱が行われます。
- 熱を逃がしません。
- 安全性がより高くなりました。

スライドドア
- 調理作業中、動きがとりやすく融通が利く
- 扉を開けた時の庫内の熱さによる火傷やけがを負う危険性を削減
- 限られたスペースにも、トロリーを使用する大型オーブンが設置できるようになりました。

抗菌仕様
お客様が実際に触れる主な箇所は全て抗菌仕様が施されています：例えばタッチパネル、ドアハンドル、ハンドシャワーは銀イオンが埋め込まれた革新的な材料で出来ています。

- 調理作業中に接触することの多い表面は衛生的に作られています。
- 永久持続する抗菌作用
- 細菌の繁殖を抑える働き

調理の仕上がりを重視しました

ACS+システムはコンボサーム４全機種において最高の調理が可能になることを保証します。スチームを庫内にムラなく充満させ、コンビモードの調理では湿度を自動調節し、熱風モードでは熱をすばやく均一に伝えます。これにより、オーブンの調理庫内はあらゆる食材にとって最適な環境を持続できるのです。野菜、肉、魚、サイドディッシュ、パンやデニッシュまで、生鮮食品でも冷凍食品でも加工食品でも、あらゆる食材が調理できます。コンボサーム４を全段使用する場合でさえ、変わらぬ素晴らしい調理結果が得られます：ムラのない仕上がり、必要な水分は逃さず、表面はパリッと仕上がります。

ACSシステムは言わば、鍋のフタのような役割を果たします。オーブン庫内で熱や水分は逃さないので、少ない消費電力や水の使用量で急速に温度を上昇させることが可能です。新しいACS+システムはさらなる進化を遂げ、空気を自在に出し入れできます。ソースを煮詰めたい時は鍋のフタを取れば良いのです。

新しく進化した ACS+ 機能

Crisp&Tasty（クリスプ&テイスティー）
熱風モードで使用。表面はパリッと、中はジューシーに、最短時間で仕上げたい時に。

- 5段階の除湿
- 5段階の調節は手動で設定可能。プログラミングも可能。

ファンスピード
シュークリームの皮のような非常に繊細な菓子でも、他に匹敵するもののない素晴らしい焼き上がりに！

- ファンスピード – 5レベル
- ファンスピードを固定設定可能
- 全段使用においてもムラの無い均一な仕上がりに

BakePro（ベイクプロ）
熱風モードで食品に適正な加湿量を選べます。また、残り時間をオーブンが自動的にお知らせします。

- パンなどを焼く機能（5段階）
- 加湿と休止の時間調節によって、従来のベーカリー専用オーブンと変わらない焼き上がりが実現
- 冷凍パンなどは焼く前に解凍する必要なし
- 複数の段階が必要なレシピもプログラミング可能

HumidityPro（ヒューミディティープロ）
自動コントロールに加え、この新しい機能によりコンビモードで30℃という低い温度から、お好みに合わせて湿度レベルを手動でコントロールできるようになりました。

- 5 段階の湿度レベル
- 汁気の多い、煮物などの料理もお望み通りに作れます
- バーセンテージを入力する必要なし
- 食品の保存にも最適

ACS+でできる調理機能

蒸気モード：30˚Cから130˚Cまでのスチーム調理において特に有効で調理工程において常時クローズドシステム使用。野菜、パン生地、魚などの料理に最適。ビタミンを残し、色合いも残したままで、酸化は最小限に留められます。

コンビネーションモード：30˚C以上で使える、湿度の自動調節。調理中はクローズドシステム。食品そのものが持つ水分や風味は残したまま調理できる。重量のロスは最小限に留めながら、非常に柔らかく、ジューシーで美味しい調理が可能です。

熱風モード：30˚C以上で使える。システムが完全にクローズしている状態で、食品そのものが持つ水分によって庫内が少し湿気を含む状態となり、食品の中心までの熱伝導が速くなります。表面のパリっとした食感をお好みに応じて調節するには仕上げにCrisp&Tasty（クリスプ&テイスティー）機能を使います。

easyDial™（イージーダイヤル™）で再加熱：食品を再加熱し、作りたての美味しさを再現できます。

再加熱+（プラス）easyTouch®（イージータッチ®）のみ：アラカルト、バンケットスタイル、ビュッフェスタイルなどあらかじめ選択できて、多目的に使える再加熱機能です。最高の料理をお届けできます。

複数のメニューを同時に調理：コンビネーションモードで複数の種類の調理をする場合、**匂い移りすることなく、同時に調理できます。**

全段使用
オーブンは各サイズごとに異なる吸込パネルが均一に空気を送り込むので、全段使用の場合でも食品の焼き色にムラがなく均一な仕上がりになります。
- 新しいCrisp&Tasty（クリスプ&テイスティー）機能が庫内の水分の大半をすばやく抜くので、ローストやグリルでも最良の焼き加減となりますーたとえ、タレに漬け込んだ肉のように焼き加減の難しい食材でもそれは同じです。

最高の調理結果と最大の数値を実現：
- キッチンでの作業工程がフレキシブルに。
- コンビネーションモードではACS+ が湿度を自動調節してくれるので、どの食材も一番適した水分量で調理できます。

エコクッキング（イージータッチ® 仕様：オプション）
省エネ機能は大きな骨付き肉を焼く、ローストビーフを作る、などの場合のように長時間かけて調理する食品に最適です：
- DIN18873-1という基準条件よりもさらに25%までエネルギーを削減
- 穏やかな調理方法により、実際に食品の質も向上します。
- エコクッキングは 熱風モードまたはコンビネーションモードにて30˚C以上で起動できます

ランニングコスト削減と環境保護の両立

1ワット、1リッターを大切に。コンボサーム4はエネルギー効率や水の使用量の新しい基準を実現しました。サステナビリティ（持続可能性）は弊社工場での生産段階から既に始まっていると、国際エネルギースタープログラムや環境基準 ISO 14001により明言されています。

ドイツ・エーグルフィンにある生産拠点では、2009年にグリーン電力に変えたことにより、一酸化炭素を100万kg削減することに成功しています。
※グリーン電力：風力や太陽光、バイオマス、小規模水力などの自然エネルギーや再生可能エネルギーによって発電された電力。

熱風モードで加熱に要する時間（165˚Cまで熱する時。DIN 18873-1 2012-06 6.2*に準拠）

Convotherm 4 10.10	3:00 min	-22 %
P3 10.10	3:50 min	

熱風モードで無負荷の時のエネルギー消費量（知覚できる程度の熱） DIN 18873-1 2012-06 6.3*に準拠

Convotherm 4 10.10	1,0 kWh	-23 %
P3 10.10	1,3 kWh	

スチームモードで食材を入れた時のエネルギー消費量 DIN 18873-1 2012-06 8.3*に準拠

Convotherm 4 10.10	2,9 kWh	-7 %
P3 10.10	3,1 kWh	

スチームモードで食材を入れた時の水の消費量 DIN 18873-1 2012-06 8.3*に準拠

Convotherm 4 10.10	2,3 l	-15 %
P3 10.10	2,7 l	

洗浄時の洗剤使用量

Convotherm 4 10.10	400 ml	-38 %
P3 10.10	640 ml	

エネルギー消費量

Convotherm 4 10.10	3,5 kWh	-43 %
P3 10.10	6,2 kWh	

水の使用量

Convotherm 4 10.10	35 l	-44 %
P3 10.10	63 l	

* ドイツの公正・中立な第三者機関TÜVが、技術適合・性能試験をした結果データとなります。